Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

Instruction Manual

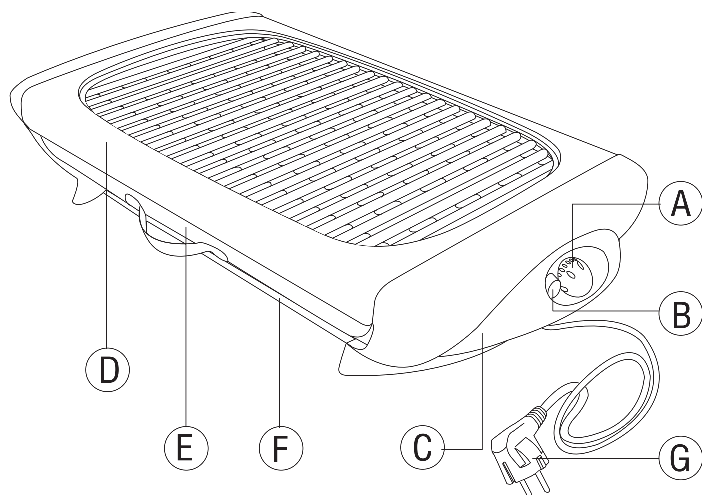
คู่มือการใช้งาน



ELECTRIC GRILL

MODEL : RBSGRILL

1300 W 220 V 50 Hz


A
B
D
E
F
C
G

เตาปิ้งไฟฟ้า
รุ่น RBSGRILL

1300 วัตต์ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ซ



ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา ด้วยประสบการณ์และการออกแบบที่ทันสมัยและโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ที่มากด้วยคุณประโยชน์ในการใช้งานจะสามารถตอบสนองความพึงพอใจในการใช้งานของท่านได้อย่างคุ้มค่า

คำแนะนำ

โปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือฉบับนี้รวมทั้งป้ายผนึกต่างๆที่ติดกับตัวเครื่องอย่างดีก่อนการใช้งานโปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้กับตัวผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในครั้งต่อไป ก่อนใช้งานควรแน่ใจว่าบุคคลที่ใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องทุกคนนั้นมีความรู้และเข้าใจคู่มือฉบับนี้

ส่วนประกอบ

A. สวิตช์ควบคุมการทำงาน
B. ไฟแสดงสถานะ
C. ขาและมือจับทำจากเทอร์โมพลาสติก
D. ตะแกรงย่างอาหาร
E. ถาดใส่น้ำและรองน้ำมัน
F. ตัวเครื่อง
G. ปลั๊กและสายไฟ



คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

1. กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้เพื่อประโยชน์ในการใช้งานในครั้งต่อไป
2. ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้นไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในเชิงพาณิชย์
3. ควรแน่ใจว่าได้เติมน้ำลงไปในถาดรอง (E) แล้ว เพื่อป้องกันความร้อนที่อาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นโต๊ะที่วางเครื่องอยู่ และเติมน้ำให้เพียงพอจนกว่าจะใช้งานเสร็จ และคอยระวังไม่ให้น้ำในถาดรองแห้ง ในระหว่างใช้งานการเติมน้ำลงในในถาดรองยังช่วยลดกลิ่นและควันจากการปิ้งย่าง
4. ไม่ควรสัมผัสมือจับถาดรองในขณะที่ใช้งานเครื่องอยู่ ควรรอให้เครื่องเย็นลงก่อน จึงค่อยดึงถาดรองออกมา
5. ก่อนเริ่มใช้งาน หรือเมื่อต้องการทำความสะอาดเครื่องหรือเมื่อเครื่องชำรุดควรหมุนสวิทช์ควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในตำแหน่งปิดเครื่อง (Off) และในการถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไม่ควรถอดปลั๊กด้วยการดึงที่สายไฟ ควรจับบริเวณหัวปลั๊กแล้วดึงออก
6. ควรระวังในการใช้งานบริเวณที่มีเด็กอยู่

และไม่ควรละทิ้งเครื่องในขณะที่ใช้งานอยู่
7. ควรดูแลตรวจสอบเครื่องและสายไฟอย่างสม่ำเสมอหากพบจุดที่ผิดปกติหรือจุดที่เกิดความเสียหายให้หยุดใช้งานทันที
8. ไม่ควรแกะหรือถอดเครื่องเอง ในกรณีที่เครื่องเกิดความผิดปกติหรือเสียหายให้ติดต่อกับศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายเพื่อปรึกษาช่างผู้มีความชำนาญ
9. เก็บเครื่องให้ห่างจากบริเวณที่มีความร้อนและปราศจากความเปียกหรือชื้น
10. ไม่ควรใช้งานเครื่องกลางแจ้งหรือนอกตัวอาคาร
11. ไม่ควรเก็บเครื่องในที่ที่มีความเฉอะแฉะหรือเปียกชื้นและไม่ควรใช้งานเครื่องในขณะที่มือเปียก
12. ควรปิดการใช้งานหากเครื่องอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เปียกชื้น
13. เครื่องนี้ใช้สำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
14. ก่อนเริ่มใช้งานควรแน่ใจว่าคุณได้วางตะแกรงถาดปิ้งย่างลงไปบนเครื่องแล้ว
15. ก่อนใช้งานควรตรวจสอบให้มั่นใจว่ากระแสไฟฟ้าของเครื่องตรงกับกระแสไฟฟ้าในบ้านของท่านโดยตรวจสอบจากฉลากใต้เครื่อง
16.ควรระวังความร้อนจากเครื่องควรสวมถุงมือหากต้องสัมผัสเครื่องหลังการใช้งานเสร็จใหม่ๆหรือขณะที่เครื่องมีความร้อนอยู่
17. ขณะใช้งานเครื่องจะมีความร้อนมากจึงควรวางเครื่องให้ห่างจากวัตถุไวไฟหรือวัสดุที่เผาไหม้ได้ง่าย เช่น ผนัง ผ้าม่าน กระดาษ ไม้ขีดไฟ

ข้อควรระวัง

- ไม่ควรถอด ประกอบ หรือดัดแปลงเครื่องให้ผิดไปจากสภาพเดิมเพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรและอาจเกิดอันตรายต่อชีวิตและทรัพย์สินของท่านได้
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า เพราะอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บและทำให้เครื่องเสียหายได้
- ไม่ควรเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับพร้อมๆกันหลายๆ อันเพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรและเป็นสาเหตุของอัคคีภัยได้
- ไม่ควรจับปลั๊กหรือใช้งานเครื่องในขณะที่มือเปียกเพราะอาจทำให้ไฟช็อตและเกิดการบาดเจ็บได้
- ในการทำความสะอาดเครื่องไม่ควรให้ตัวเครื่องเปียกน้ำเพราะอาจทำให้เกิดไฟช็อตในการใช้งานครั้งต่อไปได้
- ไม่ควรเช็ดทำความสะอาดเครื่องด้วยสารระเหยใดๆ เนื่องจากจะทำให้เครื่องชำรุดเสียหายหรือ สีหลุด ลอก
- ควรเก็บเครื่องให้ห่างจากแหล่งความร้อนเพราะอาจทำให้พลาสติกบริเวณตัวเครื่องละลายและอาจทำให้เกิดอัคคีภัยได้
- ไม่ควรให้น้ำกระเด็นโดนตัวเครื่องใน

ขณะที่เครื่องทำงานอยู่ เพราะอาจทำให้เครื่องหยุดทำงาน หรือทำให้เครื่องแตกหักชำรุด เสียหายได้

- ไม่ควรเก็บเครื่องในสถานที่ที่เปียกชื้นควรเช็ดและทำพื้นที่นั้นให้แห้งก่อนการเก็บเครื่องเพราะอาจทำให้เครื่องเป็นสนิมผุพัง หรืออาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหาย
- ควรแน่ใจว่าปลั๊กและสายไฟมิได้ถูก ทิ่มเจาะ เสียหายด้วยสิ่งของที่หนักหรือมีคมเพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรและเป็นสาเหตุของอัคคีภัยได้
- ไม่ควรถอดปลั๊กออกด้วยการดึงที่สายไฟเพราะเป็นสาเหตุให้สายไฟและปลั๊กเสียหายก่อให้เกิดอันตรายได้
- ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้งหากไม่ได้ใช้งานแล้ว เพราะการเสียบปลั๊กทิ้งไว้ขณะไม่ใช้งานอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
- ไม่ควรสัมผัสที่ปลั๊กหากมีแก๊สรั่วเพราะจะทำให้เกิดการระเบิดของแก๊สและทำให้เกิดอัคคีภัยได้
- หลังการทำความสะอาดควรเช็ดชิ้นส่วนต่างๆให้แห้งก่อนการประกอบและจัดเก็บเพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
- เครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งานภายในประเทศไทยเท่านั้น

คุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์

ตาปิ้งย่างนี้นอกจากจะเหมาะสำหรับการย่างโดยเฉพาะแล้วยังสามารถประกอบอาหารได้อีกหลากหลายประเภท

-สร้างความสุขและสนุกสนานด้วยการทำอาหารง่ายๆ บนโต๊ะอาหารของคุณ
- ทำอาหารเพื่อสุขภาพโดยไม่ต้องใช้น้ำมันและได้รสชาติธรรมชาติของอาหาร
- ย่างอาหารได้หลากหลายประเภท เช่น เนื้อ เป็ด ไก่ ไส้กรอก อาหารทะเล และผักหลากชนิดสำหรับการสังสรรค์ต่างๆ
- ตะแกรงปิ้งย่างแบบพิเศษช่วยป้องกันอาหารติด
- สามารถใช้งานปิ้งย่างได้หลายแบบ เช่น การย่างให้เกรียม การย่างธรรมดา การย่างเพื่ออุ่นอาหาร และอื่นๆ
- สามารถละลายน้ำแข็งจากอาหารแช่แข็งได้อย่างรวดเร็ว
- สามารถปรับอุณหภูมิความร้อนให้เหมาะตามประเภทของอาหาร และมั่นใจได้ว่าอาหารที่ทำแล้วสุกทั่วถึงกัน
- ใช้งานสะดวกและง่ายดายกว่า ด้วยตะแกรงย่างอาหาร ที่แยกการทำงานกันอย่างเป็นสัดส่วนทำความสะอาดง่าย



วิธีการใช้งาน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- แกะกล่องและอุปกรณ์ในการแพ็คกล่องออกจากตัวผลิตภัณฑ์ให้หมด
- ทำความสะอาดตะแกรงหรือถาดปิ้งย่างก่อนการใช้งานครั้งแรก(ดูคำแนะนำในการ

ทำความสะอาดและการดูแลรักษา)
- ในการใช้งานครั้งแรกอาจมีกลิ่นและควันเล็กน้อยออกมาจากเตาปิ้งย่าง ซึ่งเป็นปกติ เนื่องจากขดลวดทำความร้อนถูกเคลือบไว้เพื่อช่วยรักษาขดลวดไว้ในขณะที่ยังไม่ได้ใช้งาน
- ควรระวังเศษกระดาษหรือวัสดุที่อาจตกค้างจะทำให้เกิดการเผาไหม้บนเตาปิ้งได้

การใช้งานประกอบอาหาร

- ควรตรวจสอบให้มั่นใจว่ากระแสไฟฟ้าของเครื่อง ตรงกับกระแสไฟฟ้าในบ้านของท่านโดยตรวจสอบจากฉลากใต้เครื่อง
- ก่อนเสียบปลั๊กเตาปิ้งย่างเข้ากับเต้ารับ ควรหมุนสวิทช์ควบคมอุณหภูมิให้อยู่ในตำแหน่งปิดเครื่อง (Off)
- เติมน้ำลงไปในถาดรอง (E)ก่อนเริ่มการปิ้งหรือย่างเพื่อลดความร้อนจากเตาปิ้งที่อาจทำให้พื้นโต๊ะที่วางเครื่องอยู่เสียหาย เติมน้ำให้เพียงพอจนกว่าจะใช้งานเสร็จและคอยระวังไม่ให้น้ำในถาดรองแห้งในระหว่างใช้งาน
- เมื่อเสียบปลั๊กเตาปิ้งเข้ากับเต้ารับ ปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งสูงสุดเพื่อให้เตาปิ้งร้อนเต็มที่ แล้วจึงค่อยปรับลงมาให้เหมาะกับประเภทของอาหาร
- วางอาหารที่ต้องการปิ้งย่างให้อยู่บริเวณกลางตะแกรง ไม่ควรใช้อุปกรณ์ที่มีความคมบนตะแกรงปิ้งเพราะจะทำให้เกิดรอยขูดขีดและทำลายพื้นผิวของตะแกรง
- ในระหว่างการประกอบอาหารท่านสามารถเลือกระดับความร้อนให้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร โดยการหมุนสวิทช์ควบคุมการทำงาน
- ขณะที่เตาปิ้งย่างกำลังทำความร้อน ไฟแสดงสถานะจะติดขึ้นจนกระทั่งอุณหภูมิของเตาปิ้งย่างถึงระดับที่ต้องการ ไฟแสดงสถานะการทำงานจะดับลงและติดขึ้นใหม่เมื่ออุณหภูมิลดต่ำลงและเตาปิ้งย่างจะทำความร้อนอีกครั้ง
- เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว ควรหมุนสวิทช์ควบคุมการทำงานไปอยู่ในตำแหน่งปิดเครื่อง Off แล้วจึงถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ
- รอให้เตาปิ้งย่างเย็นลง แล้วจึงนำตะแกรงปิ้งย่างออกจากฐานเครื่อง

คำชี้แจงเพิ่มเติม

ในการใช้งานครั้งแรกอาจมีกลิ่นและควันออกมาที่เครื่องเป็นเรื่องปกติและไม่เป็นอันตราย ซึ่งเกิดจากการเคลือบขดลวดทำความร้อนเพื่อยืดอายุการใช้งานของเครื่อง ก่อนการใช้งานปิ้งหรือย่างอาหารควรเปิดเครื่องทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที

ซี่โครงแกะย่างสมุนไพร



ส่วนผสม

ซี่โครงแกะ	500	กรัม			
ใบไทม์	100	กรัม	น้ำตาล	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
โรสแมรี่	100	กรัม	เกลือ	1/4	ช้อนชา
พาสเล่ย์	50	กรัม	พริกไทย	1	ช้อนชา
น้ำมันหอย	3	ช้อนโต๊ะ	พริกขี้หนู	(ปริมาณตามชอบ)	

วิธีการทำ

1. นำซี่โครงแกะมาล้างให้สะอาด พักไว้
2. นำใบไทม์,โรสแมรี่ และ พาสเล่ย์มาซอยใช้สำหรับหมักซี่โครงแกะ
3. ตามด้วยน้ำมันหอย,น้ำตาล, เกลือ,พริกไทย และ พริกขี้หนู อาจจะเพิ่มส่วนผสมในการปรุงรสต่างๆ ตามชอบ ทิ้งส่วนผสมให้หมักให้เข้าเนื้อ
4. นำส่วนผสมที่หมักเข้าที่แล้วไปย่างด้วยไฟปานกลาง เมื่อสุกสามารถจัดเสิร์ฟได้ทันที

ข้าวเหนียวปิ้งไส้เผือก



ส่วนผสม

ข้าวเหนียว	1	กก.			
มะพร้าวขูดมาคั้นให้ได้กะทิ	1	กก.	เผือก	1	หัว
น้ำตาลทราย	1/2	กก.	น้ำตาลปี๊บ	1	ถ้วยตวง
เกลือ	1/2	ช้อนชา	น้ำสะอาด	1/4	ถ้วยตวง

วิธีการทำ

- นำข้าวเหนียวมาซาวน้ำให้สะอาด (กรณีเป็นข้าวใหม่แช่น้ำประมาณ3 ชั่วโมง หากเป็นข้าวเก่า ให้แช่น้ำข้ามคืน)
- นำข้าวเหนียวไปนึ่งให้สุก
- ระหว่างรอนึ่งข้าวเหนียว ให้นำน้ำกะทิมาเคี่ยวกับน้ำตาล และ เกลือให้เข้ากัน
- เมื่อข้าวเหนียวสุกให้นำมามูนกับน้ำกะทิ ขณะที่ส่วนผสมทั้ง2อย่างยังร้อนอยู่ ให้ปิดฝาพัก

ไว้ประมาณ 2-3 ชม.

- นำเผือกไปนึ่งหรือต้มให้สุก จากนั้นมายีให้ละ ผสมกับน้ำตาลปีบ และ น้ำ1/4ถ้วยตวง กวนจนส่วนผสมเหนียวได้ที่

- นำใบตองมาฉีกให้ได้ขนาดพอเหมาะ วางใบตองซ้อนกัน2แผ่น ตักข้าวเหนียวประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ ตามด้วยไส้เผือกกวนอีก 1 ช้อนโต๊ะ ตักข้าวเหนียวปิดทับด้านบน ห่อใบตองปิดทับ แล้วกลัดด้วยไม้กลัด หรือจะเปลี่ยนวิธีการห่อใบตองให้เป็น รูปกรวยก็ได้ จากนั้นนำไปย่างไฟอ่อนๆ จนเหลือง



สลัดผักย่างราดเพรสโตซอส

<u>ส่วนผสม</u> เพรสโตซอส

ถั่วไพน์นัท	100	กรัม
ใบโหระพาฝรั่ง	1	ถ้วยตวง
กระเทียม	1-2	กลีบ
พามิซานชีสขูดฝอย	200	กรัม
น้ำมันมะกอก	8	ช้อนโต๊ะ
ปลาแองโชวี่	1	ตัว (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)
เกลือ		
พริกไทย		

<u>ส่วนผสม</u> ผักย่าง

ท่านสามารถเลือกชนิดผักและปริมาณผักได้ตามความต้องการ

ซูกินี	หัวหอมใหญ่
มะเขือม่วง	มะเขือเทศ
แครอท	น้ำมันมะกอก
หน่อไม้ฝรั่ง	เกลือ
ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด	พริกไทย
พริกยักษ์ (สีแดง,เขียว,เหลือง)	

วิธีการทำ

- เริ่มทำส่วนผสมเพรสโตซอส โดยนำส่วนผสมทุกอย่างมาปั่นเข้าด้วยกันด้วยเครื่องปั่น ยกเว้นเกลือ และ พริกไทย ค่อยๆใส่ปรุงรสตามชอบ

- นำผักที่เตรียมไว้มาล้างให้สะอาด หั่นให้เป็นลักษณะเป็นแผ่นๆ ก่อนจะนำไปย่างให้ทาเคลือบด้วยน้ำมันมะกอก ส่วนหน่อไม้ให้หั่นเป็นแท่งและโรยด้วยเกลือและพริกไทยเล็กน้อย ทิ้งไว้สักครู่ก่อนย่าง

- นำผักไปย่างในเตาย่างไฟฟ้า เมื่อผักย่างได้ที่ให้นำมาเรียงเป็นชั้นๆ บนจาน ราดด้วยเพรสโตซอสก่อนเสริ์ฟ

นอกจากเตาปิ้งไฟฟ้ารุ่นนี้ ลูกค้าท่านอื่นๆ ยังสนใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Cuizimate รุ่นอื่นด้วย เช่น สินค้าหม้อนึ่งไฟฟ้า RBSSTEAMER, เครื่องปั่นและเตรียมอาหารอเนกประสงค์ RBSFOODPREPN โดยท่านสามารถสอบถามรายละเอียด เพิ่มเติมได้จากแผนกเครื่องใช้ไฟฟ้า โรบินสันทุกสาขา







การทำความสะอาดและดูแลรักษา

1. ล้างตะแกรงปิ้งย่าง ด้วย ฟองน้ำ, ผ้าหรือแปรงขนนุ่มในน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา ไม่ควรล้างหรือขัดด้วยใยขัดที่อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนกับตะแกรง

2. ถอดปลั๊กออกทุกครั้งหลังใช้งานและไม่ควรล้างเครื่องจนกว่าเครื่องจะเย็นลง หลังจากล้างแล้วจึงเช็ดด้วยผ้าแห้ง

3. ทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยการเช็ดด้วยผ้าหมาดๆ



เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

- สัญญาการรับประกันมีระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ท่านซื้อสินค้า (รับประกันเฉพาะฮีทเตอร์)

- การรับประกันจะมีผลกับความบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของบริษัทเท่านั้น ทางบริษัทจะไม่รับประกันสินค้าที่เสียหายจากการที่ท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้เด็ดขาดรวมถึงการตกแตก การสึกหรอจากการใช้งาน

- หากท่านดัดแปลง เปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ที่ไม่ใช่อุปกรณ์ที่มาเป็นชุดของผลิตภัณฑ์ การรับประกันสินค้าถือว่าเป็นโมฆะทันที

- หากเครื่องของท่านเกิดความเสียหายแล้วยังอยู่ในเงื่อนไขของการรับประกัน ท่านสามารถส่งเครื่องมายังศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายได้โดยบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อยแล้วเขียนชื่อ ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์และเขียนสาเหตุที่ส่งเครื่องมาว่าเป็นเพราะเหตุใดพร้อมแนบสัญญาการรับประกันมาด้วย

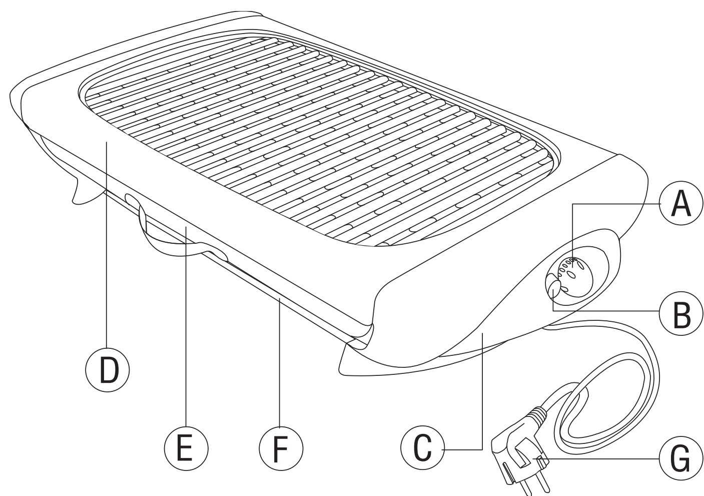
สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ

- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ)หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการขนส่ง
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำหรือขาดการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า

หมายเหตุ

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น

- เพื่อเป็นการปรับปรุงคุณภาพสินค้า บริษัทฯขอสงวนสิทธิ์ที่จะเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า


A
B
C
D
E
F
G

ELECTRIC SMOKLESS GRILL

MODEL: RBSGRILL

1300 W 220 V 50 Hz

Dear Customer

Thank you for choosing our appliance. The experience, design, feature and technology of this appliance, as well as the strict quality controls used during manufacture, will provide full satisfaction for many years.

Introduction

Carefully read and understand this manual and any label attached to the tool before use. Keep these instructions with the product for future reference. Ensure all persons who use and service this product are acquainted with this manual.

Description

A. Thermostat switch
B. Pilot lamp
C. Thermoplastic feet and handles
D. Grill plate
E. Drip tray
F. Body
G. Plug and cord



Tip&safety precautions

1. Please conserve this instruction carefully for future use.
2. This device is only intended for domestic use.
3. Make sure to put some water in the drip tray before use to prevent overheating the table, andkeep enough water in it when using out.
4. Never touch the handle of the drip tray during use. Wait until it has cooled down before you pull it out.
5. Please turn off the power before using, clean out or broken, don't take the plug from the wall socket by pulling out the wire directly.
6. Keep children from the device and do not leave the device unattended during use.
7. Please check the device and the electrical wire timely, and stop using if you find some

problems of the device.
8. Don't disassemble the device or plug when it's broken, you should call your service center to repair it.
9. Keep the device away the place of high temperature ray and wetly.
10. Please don't use it for outdoors.
11. Don't keep the device in the watery environment; don't operate the device with wet hands.
12. Please turn off the power supply in the watery environment.
13. This device is only used in cooking.
14. Make sure to put on the grill plate before using.
15. Check if the power of the device is suitable for that you desire before use.
16. Avoiding being burned, please wear a glove to operate when the device doesn't cool down when or after using.
17. The temperature of the surface will be very high when using, please keep it away from tinder.

Warning

- Don't disassemble or repair by yourself. It may lead to short circuit or device broken.
- Don't let the children climb on the device. It may lead to be wounded or device broken.
- Don't share the plug socket with the other electric appliance at the same time. It may lead to fire.
- Don't touch the power supply or switch with wet hands. It may lead to short circuit.
- Don't spill the water on the device directly when cleaning. It may lead to short circuit.
- Don't clean it with volatility substance. It may lead to damage or fade.
- Do keep it away from the heat object. It may lead to fire in case of plastic thaw.
- Don't splash water on the device when using. It may

lead to conk out or get an electric shock broken.

- Don’t keep it in the watery environment, but dry it for preservation. It may lead to rust or conk out.
- Please make sure the plug is not pressed or pierced by anything heavy or acuminate. It may cause a fire or short circuit.
- Don’t cut off the power supply by pulling out the plug with the electric wire.It may lead to the wire broken
- Please pull out the plug if unused. It may lead to conk out.
- Don’t touch the plug if there is gas leaking. It may lead to exploding or fire.
- After cleanout, it should be dried off in separate parts before assembly. It may lead to conk out or short circuit.
- This device is only intended for domestic use.

Special notice

It is normal that there is some smoke in the first time, which could protect the layer as to protect the device.

Please keep it in start-up for 5 minutes before use.

Product character

Electronic grill not only can use for BBQ but also can cook.

- An easy, funny way to entertain with tabletop cooking.
- Oil free cooking brings out the natural flavor of the food for healthier meals.
- Grill a variety of meats, poultry, sausage, seafood and vegetables while socializing at the table.
- This special grill plate can prevent the food sticking on it.
- It can cook in different ways such as parching, grilling, heating up and so on.
- Frozen food can be thawed quickly.
- It can be set in suitable

temperature with different kind of food, and ensure food is cooked evenly and thoroughly.
- More convenient to cook with grill plate separately and individually.



Instruction for use

Before first use

- Remove all the packaging material
- Clean the unit and drawer before using it for the first time (see Maintenance and cleaning method)
- It is normal that there can be some smells or smokes when using it for the first time.
- Be careful to remove residues left over from the manufacturing process, as it may burn on the grill plate.

Operation

- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating label.
- Before plug in the appliance, be sure that the temperature control switch is in the "Off" position
- Fill the water on the tray (E) to prevent overheating the table or surface, and keep enough water in it when using out
- When start the operation, turn the thermostat switch to maximum level and wait for a moment. Then turn down the switch to the desired level.
- Place the stuff to grill at the center of the grill plate. Do not use any metallic or sharpened tool that could damage the non-stick coating on the plate.
- This electric grill has thermostat to control the temperature, you can adjust the heating level by adjust the thermostat switch
- After used, turn the thermostat switch to "Off" position before unplug the appliances from electrical outlet.

- Before cleaning, wait until the unit to cool down then remove the grill plate from the body



Maintenance &Cleaning

1. Wash the iron mesh with a soft cloth or brush in warm and abluent water, but don’t wash it with abrasive.
2. Pull out the plug after using, and don’t wash it until it cools down inside and outside then dry it with a dry cloth.
3. Clean the surface of body with moistened cloth.



Warranty:

Warranty heater only

- Damage or defective from delivery.
- Damage or defective from manufacturer, dealer & service.
- 2 year warranty for house hold use only.
- Use according to this instruction carefully

Warranty is expired when (void of warranty)

- Damage or defect from misunderstand how to use or service from non authorized people.
- Electrical shock or any electrical problem.
- Lost or damage some part by accident or natural damage.
- Some parts are shelf life, need replacement.

Note :

- Service is available only in Bangkok.
- This instruction may be changed with out prior notice.
- Company reserved the right to change all details before notice.
- Company reserved the right to change all details before notice.

Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท ห้างสรรพสินค้าโรบินสัน จำกัด (มหาชน)

9/9 ชั้น 14-17 ถ.พระราม 9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

ศูนย์บริการ

บริษัท เนสโก้ กรุ๊ป จำกัด 46/178 ชั้น 3 หมู่ 2 ถนนนวลจันทร์ แขวงคลองกุ่ม

เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230 โทรศัพท์ 0-2363-7757-62